

A Giuliano Pacini il premio Giovanni Nuvoletti dell'Accademia Italiana della Cucina

Venerdì, 27 Giugno 2014 09:53 | dimensione font  | Stampa | Email | Add new comment

Vota questo articolo      (0 Voti)



Si è svolta la sera di mercoledì (25 giugno) nei locali della *Buca di Sant'Antonio* l'assegnazione del premio Giovanni Nuvoletti che l'Accademia Italiana della Cucina riserva "alla persona, ristoratore od organizzazione che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale del proprio territorio". Il premio, che consiste in una pregevole opera grafica "ad personam", è stato consegnato a Giuliano Pacini dalle autorità accademiche riunite a Lucca per l'occasione: accanto al

delegato di Lucca Alessandro Caturegli, Paolo Petroni, Segretario generale e Presidente del Centro Studi Paolo Marengi, Franco Milli, Coordinatore Territoriale Toscana area Ovest e Alfredo Pelle, Direttore del centro studi territoriali per la Toscana.

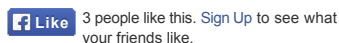
L'importante riconoscimento che, come ha sottolineato Paolo Petroni, "va meritatamente a Pacini per aver saputo interpretare la tradizione lucchese con intelligenza, capacità e rispetto sempre puntando alla qualità", è stato accolto dal caloroso applauso dei numerosi presenti, accademici ospiti e consorti, al termine di una cena tutta dedicata alla tradizione locale.

Giuliano Pacini nel ringraziare per l'importante riconoscimento ha voluto condividerlo con il socio Franco Barbieri, con la moglie Adriana, il figlio e tutto il personale di cucina e di sala, sottolineando che solo una squadra compatta e competente può raggiungere buoni risultati.

Letto 65 volte

Pubblicato in [Dalla città](#)

Etichettato sotto [Buca di Sant'Antonio](#) [accademia italiana della cucina](#) [Giuliano Pacini](#)



Articoli correlati (da tag)

- Alla Buca di Sant'Antonio successo per la cena ecumenica [dell'Accademia della Cucina](#)
- Cibo e società nella Versilia del '900, un convegno a Pietrasanta

